

Les Confrères

« Toute jouissance qui n'est point partagée perd sa douceur. »

Nous vous recommandons de prendre 2 assiettes salées par personne

A PARTAGER

Terrine de Campagne «maison», pickles d'oignons	9
Arancini aux champignons et gorgonzola x3	9
Saumon Gravlax, pickles chou rouge, crème raifort	14
Oeuf parfait, panais, lardo di colonnata, noisettes	14
Quasi de veau en tartare, moutarde savora, parmesan	14
Echine de Porc confite, purée de carotte au thym, jus corsé	16
Pêche du jour, déclinaison de celeri, jus de volaille	16
Encornet snackés, piquillos sautés, siphon/crumble chorizo	16
Picanha boeuf Angus, frites, sauce échalote	16
Sélection de charcuterie	15
Sélection de fromages français	15

A PAS PARTAGER

Madeleine façon BABA, crème mascarpone vanille, mandarine	9
Cheesecake, sablé noisettes, coulis framboise/hibiscus	9
Mousse au chocolat, dulce de leche, gruée/gavottes	9

ETC .

2,5	CAFÉ/ALLONGE	COCA / COCA 0	5
5	CHOCOLAT CHAUD	EVIAN / BADOIT 50 CL	4
5	CAPPUCCINO	LIMONADE ARTISANALE	5
5	THÉ VERT / NOIR		



LES VINS

* Tous nos vins vendus au verre le sont aussi à la ficelle

LE ROUGE

Languedoc VDF <u>Bogus</u> Beauthorey 2019 / Cinsault	7 / 30
Côtes du Rhône AOC <u>Le temps est venu</u> S.Ogier 2021 / syrah & grenache	7,5 / 34
Saint Pourçain AOC <u>Instant I</u> Terre d'Ocre 2021 / gamay & pinot noir	7,5 / 34
Reuilly AOC <u>La Pagerie</u> Famille Pointereau 2021 / pinot noir	7,5 / 34
Moulin à Vent AOC <u>La Birette</u> Chateau des Moriers 2015 / gamay	8 / 36
Moulis en Médoc AOC <u>Emotion</u> M.Barton 2015 / C.franc & merlot	9 / 44
Hautes Côtes de Nuits <u>Les Genévrières</u> P.Hudelot 2020 / pinot noir	9 / 44
Mercurey 1er CRU Monopole <u>Clos grands Voyens</u> 2019 / pinot noir	50
Côte-rôti AOC <u>Mon village</u> S.Ogier 2020 / syrah	85

LE BLANC

IGP Pays d'oc <u>Gayda collection</u> 2021 / viognier	7 / 30
Bourgogne Aligoté AOC <u>Chateau Chamilly</u> 2020 / aligoté	7,5 / 34
Côte du rhone AOC <u>Domaine de la Rouvière</u> 2019 / marsanne & roussane	7,5 / 34
Chenin VDF <u>Les Athlètes du Vin</u> 2021 / chenin	7,5 / 34
Chignin AOP <u>La gerbelle</u> C.Quenard 2021 / jacquère	8 / 36
Viré clessé <u>Domaine de la Verpaille</u> 2021 Longchamps / chardonnay	9 / 42
Montagny 1er cru AOC « <u>Les jardins</u> » C.Chamilly 2019 / chardonnay	44
Mercurey AOP « <u>bois de lalier</u> » P.le Hardi 2019 / chardonnay	50
Saint Joseph AOC <u>Le passage</u> S.Ogier 2019 / marsanne	70

LE ROSÉ

Côte de Provence AOC <u>Esquisse</u> 2021 / grenache noir & cinsault	7,5 / 34
--	----------

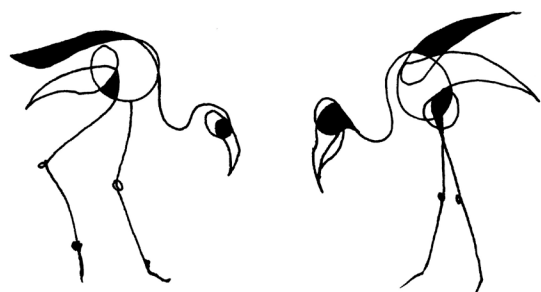
LES BULLES

Champagne <u>Tradition</u> Côte des bars P.Brocard	10 / 60
--	---------

LES COCKTAILS

10	Aperol Spritz / Aperol-Prosecco-eau pétillante
10	Mandarine Spritz / Crème religieuse Limoux-Prosecco-eau pétillante
10	Spritz Blanc / Liqueur sureau-Prosecco-eau pétillante-citron vert
10	Dingo Mule / gin Citadelle-ginger beer-mangue

BIÈRES



4 / 8	Pelforth
7	IPA Vezelay 33CL
7	Blanche Vezelay 33CL

Les Confrères

« Toute jouissance qui n'est point partagée perd sa douceur. »

TO SHARE

We recommend that you take 2 plates per person

Homemade Terrine de Campagne, red onions pickles	9
Mushrooms and gorgonzola arancini x3	9
Salmon gravlax, red cabbage pickles, horseradish cream	14
Slow cooked egg, parsnip, lardo di colonnata, hazelnuts	14
Veal tartar, savora mayonnaise, parmesan cheese	14
Confit Pork loin, carrot puree with thyme, glazed carrot	16
Fish of the day, celeriac declinaison, chicken jus	16
Pan fried squid, piquillos, chorizo foam	16
Beef picanha Angus, french fries, shallots sauce	16
Assortiment of Charcuterie	15
Assortiment of French cheeses	15

NOT TO SHARE

Cheesecake, hazelnut shortbread, raspberry/hibiscus coulis	9
Chocolate mousse, dulce de leche, crispy topping	9
Madeleine with rhum, vanilla and mascarpone cream	9

ETC .

2,5	CAFÉ/ALLONGE	COCA / COCA 0	5
5	CHOCOLAT CHAUD	EVIAN / BADOIT 50 CL	4
5	CAPPUCCINO	LIMONADE ARTISANALE	5
5	THE VERT HOJICHA		
5	INFUSION BLUE VELVET		

